LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

78me Année - No 12 30 Juin 1961

DEGATS SUR RAMEAUX

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
6 JUL 1961

CTION ADMINISTRATION :
RUE DE VERDUN
NTPELLIER

Cie BORDELAISE :
6, Rue de la République — MONTPELLIER.
29, Allées Jean-Jaurès — TOULOUSE.
14, Avenue Torcatis — PERPIGNAN.

Fondateur Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public.

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

TOUS DROITS RÉSERVÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 30 NF — PAYS ETRANGERS : 65 NF

TUNISIE ET MAROC : 50 NF

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMERO : 3 NF

CHANGEMENT D'ADRESSE : 1 NF

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

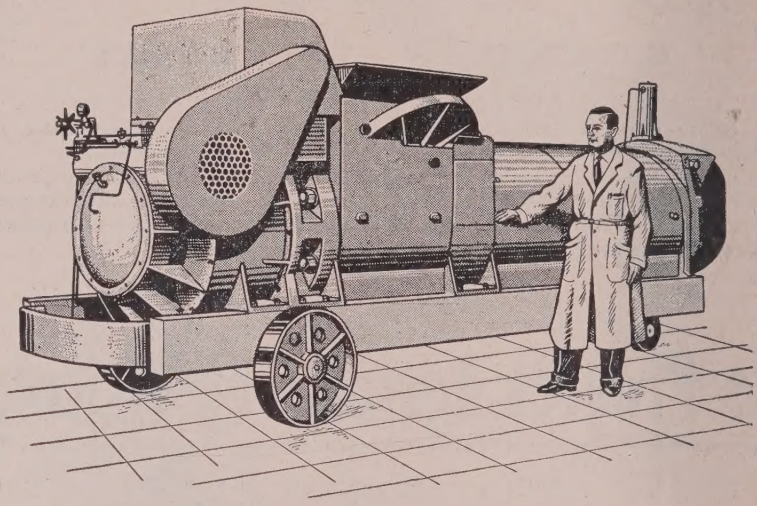
LA REDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ECHANTILLONS les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU *PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE*

1 bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



NOUVEAU PRESSOIR CONTINU DE 800 mm.

« *Le SUPERFILTRANT* »

POUR LA VINIFICATION EN BLANC ET ROSÉ

Vins limpides en raison du grand diamètre et de la faible vitesse de la vis, 1 tour 1/2 à la minute, et de la finesse de la perforation du filtre.

Réduction des frais d'équipement.

Meilleur asséchement.

Economie de place et de main-d'œuvre.

Conditions œnologiques parfaites résultant du travail en circuit fermé.

ET ENFIN LA GRANDE INNOVATION

(BREVETÉ S.G.D.G.)

REMPLACEMENT DES CONTREPOIDS
PAR UN VERIN HYDRAULIQUE
avec contrôle de la pression et réglage
par une simple poignée

Ce pressoir fait le travail de 8 pressoirs horizontaux de 60 hectos

"LES 4 ATOUTS DU VITICULTEUR"

ORTHOCIDE 50
CAPTANE 50 %
réduit la coulure, combat le Mildiou et la Pourriture Grise.

SOUFRE FLOTOX "F" ORTHO
contre l'Oïdium.

MESTHAN Esso
ou **ETHAN**
POUDRE MOUILLABLE
contre les vers de la grappe.

OVICAR "S"
détruit toutes les populations d'araignées rouges.

ESSO STANDARD S.A.F.
Département Agricole
82 Champs-Élysées, Paris (8e).
Tél. Balzac 46-24.

Esso
ESSO TRAVAILLE POUR VOUS

230

PÉPINIÈRES

G. BOUCOIRAN-COULONDRE
Cadoule-Lunel (Hérault)
Téléph. : 265-371

- Greffés-soudés
- Racines porte-greffes
- Racines directs
- Bois de greffage cuve et table.

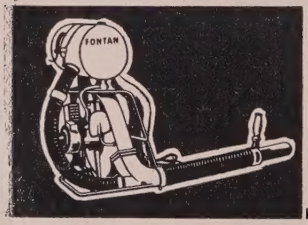
graphis

traitez plus vite,
traitez mieux,
traitez

FONTAN

Ultrapulvérisateur pneumatique
se transforme en : NÉBULISATEUR, POUDREUSE, BRULEUR

Les nombreux essais officiels de ces dernières années ont prouvé la supériorité du traitement " **FONTAN** " par rapport à la pulvérisation classique.
Avec beaucoup moins d'eau, en travaillant plus vite, avec moins de fatigue pour l'opérateur, le **FONTAN** assure une meilleure efficacité, grâce à la finesse de la pulvérisation, à la meilleure pénétration et à la très bonne répartition des produits actifs. Facilement transformable, le **FONTAN** est l'appareil de traitement polyvalent de la petite exploitation et lui assure une meilleure rentabilité.



AMAC (Insecticides Tupic)

24, Av. DE L'OPÉRA- PARIS 1er
Tél. : OPE 06-15

Viticulteurs..!

en cas
d'attaque
simultanée de

vers de la grappe (Eudémis et Cochylis) et d'araignée jaune

utilisez :

RHODIATOX ACARICIDE

poudrage

parathion + éthion

Tous renseignements à :

J. JAUFFRET
Ingénieur agricole
Cité de l'Esplanade - Bloc 7
Chemin du Jeu du Mail
Les AUBES-MONTPELLIER
(Hérault)

L. GROS
Ingénieur agricole
54, rue Bonneterie
AVIGNON - Tél. : 81-09-64

AGR. 429

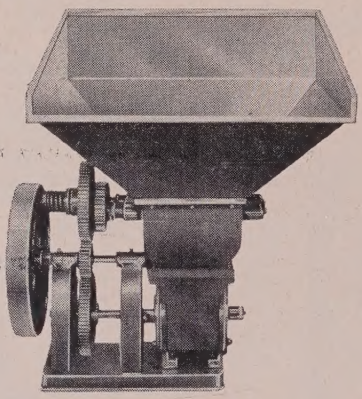
RHÔNE-POULENC PARIS

FONDERIE et ATELIERS DE CONSTRUCTIONS

MATERIEL VINICOLE

Fondés en 1825

type
131



SERRADO

FOULOIRS POMPES - Bté SGDG - système le plus simple

A piston rotatif ou vertical

NOUVEAUX MODELES (5 Types)

Construction Robuste **(Fonte** ou **Bronze)**

Puissance d'absorption

Références dans tous les pays vignobles

Documentez-vous sur nos:

EGRAPPOIRS - Pompes à vendange -
Pompes à Marcs - Matériel divers

EQUIPEMENTS DE CUVES

SAINT - THIBÉRY (Hlt) - Tél. 10

Méthyl Bladan 40

POUR PULVÉRISATION

BAYER

INSECTICIDE DE CHOC POLYVALENT

contre la plupart
des insectes en

AGRICULTURE
VITICULTURE
ARBORICULTURE FRUITIÈRE
CULTURES MARAICHÈRES
CULTURES SPÉCIALES

Très concentré - Doses économiques

FAIBLE TOXICITÉ

PHYTOCHIM
57, avenue d'Iéna - PARIS XVI[e] Tél. : KLÉ. 04-91
Agent exclusif en France de BAYER-LEVERKUSEN
(Allemagne) DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

8-H-60

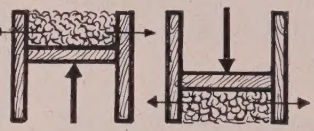
MABILLE

DEPUIS 1835

SPÉCIALISTE du MATÉRIEL VINICOLE de QUALITÉ

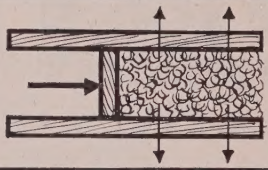
Si vous désirez..

UN PRESSOIR VERTICAL



... choisissez ***Mabille***

UN PRESSOIR HORIZONTAL



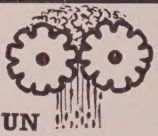
... choisissez ***Mabille***

UN PRESSOIR CONTINU

... choisissez ***Mabille***

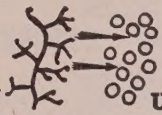
UN PRESSOIR PNEUMATIQUE

... choisissez ***Mabille***



UN FOULOIR

UN ÉGOUTTOIR



UN ÉGRAPPOIR

UNE FOULOPOMPE

... choisissez **Mabille...**

Il y a toujours une ***Solution Mabille*** à votre cas

MABILLE PRESSOIRS - TÉL. 7 - AMBOISE (I.-ET-L.) - BÉZIERS (H.)

78me Année — No 12 30 Juin 1961

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

P.A.V. — Enfin, une voix... 293
D. Boubals. — Bourgeons à croissance retardée sur les greffes de Carignan d'un ou deux ans. 295
Marteau, Olivièrie, Scheur. — Incidences œnologiques du traitement de la vigne par les spécialités au Carbatène ou voisins. . 297
R. Lacombe. — Silhouette technique du 32me Salon de la machine agricole *(suite et fin)*. 303
P.A. — *Législation viticole :* Raisins de table. 311
Correspondance des abonnés. 312
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

Enfin, une voix...

Nous déplorions ici même le silence des hommes publics devant les problèmes de la production viticole française.

Or, voici que s'élève une voix : c'est celle du Président Le Roy *parlant une nouvelle fois devant un congrès des vignerons des Côtes-du-Rhône qui était le 23me. Ecoutons le Président ; il a le droit de parler.*

**
*

Regardez donc ce qui se passe dans la maison d'en face *(les vins de consommation courante)*. La consommation n'arrive pas à retrouver son niveau normal. Mais je n'insiste pas. Depuis que j'ai vu supprimer, sans soulever la moindre protestation et au moment même où il commençait à produire ses effets, le plan que nous avions dressé au Congrès de Lirac et entériné par le décret du 30 septembre 1953, je me suis promis de ne plus m'en mêler.

On peut bien créer du quantum, du hors-quantum, une taxe à l'hectare ou sur les déclarations de récolte, que sais-je encore ? Tout cela, ce sont des palliatifs momentanés et illusoires. Il n'y a qu'une seule politique qui soit conforme au génie de notre race, celle que nous pratiquons, celle de la qualité. Elle commence avec le cépage d'abord, se continue avec le sol ensuite et se termine dans les caves. Mais il ne faut pas se contenter de la pratiquer du bout des lèvres. Il faut qu'elle soit effective et contrôlée, il faut avoir la foi. Elle exige des sacrifices momentanés et quand on s'y est engagé on ne peut plus s'arrêter car ce serait renoncer.

Je le répète, Messieurs, non il n'y a pas trop de bon vin en France, et après avoir parcouru la moitié du monde, je suis à même d'affirmer que la moyenne de la qualité des vins français est supérieure à la moyenne de la qualité des vins étrangers. C'est tout de même malheureux que depuis 30 ans nous ne soyons pas arrivés à nous débarrasser des quelques millions d'hectolitres qui empoisonnent le marché et sont la cause de tous ses maux. »

Ainsi, des conjurés de Lirac, M. Lamour *s'est établi sur les bords de son canal au milieu des V.D.Q.S. de la costière gardoise et le Président* Le Roy *s'est retiré dans son Chateauneuf ; et la viticulture française qui n'est cependant pas une affaire de second rang s'est retrouvée entre d'autres mains.*

*
**

Pourquoi ces renoncements ?

... Je me suis promis de ne plus m'en mêler...

Par là, le Président Le Roy, *ne veut-il pas exprimer une profonde déception ? Et ce sentiment n'est-il pas partagé par* M. Lamour ? *Déception, voire amertume, de n'avoir pas réussi à entraîner la masse des intéressés... Est-ce là une explication suffisante ?*

Des intérêts puissants animent la viticulture entendue comme la production et le commerce des vins et des eaux-de-vie ; ces intérêts, on les affronte ou on les sert et, si on ne veut ni l'un ni l'autre, on s'en écarte ; c'est très clair et le reste n'est que littérature. Le grand malheur de la viticulture est d'avoir vu s'éloigner d'elle les hommes dont elle avait le plus grand besoin

et d'avoir vu venir à elle tout un petit monde avide dont on peut dire qu'il a fait ses preuves.

Quelqu'un écrira bien un jour l'histoire de la viticulture du XX^me siècle ; s'il ne lui manque l'intelligence des choses, il dira son effarement devant la morne passivité avec laquelle des hommes de notre temps qui ont donné ailleurs la mesure de leur courage, ont laissé gaspiller et galvauder un merveilleux patrimoine par les moins scrupuleux des destructeurs.

**
*

Du bord des lèvres...

P.A.V.

Bourgeons à croissance retardée sur les greffes de Carignan d'un ou deux ans

A la fin du mois d'avril nous avons eu l'occasion d'examiner des greffes de Carignan d'un ou deux ans provenant de la région de Vendargues, Mauguio et Puissalicon (Hérault) dont certaines pousses présentaient un net retard dans leur croissance par rapport à d'autres pousses situées sur les mêmes souches ou sur des souches voisines.

Dans quelques cas ces bourgeons étaient flétris.

Il s'agissait toujours de plantiers de Carignan établis sur les porte-greffes les plus divers et ayant eu une très belle végétation l'année précédente.

Les bourgeons ainsi retardés dans leur croissance se détachaient facilement des coursons lorsqu'on les touchait.

L'examen de ces rameaux détachés montrait qu'ils n'étaient attenants au bois laissé à la taille que par un fin et court pédoncule ligneux. Ces pousses détachées présentaient une base pointue comme on peut le voir sur la figure.

Cet état de choses explique leur fragilité. Leur retard de croissance et leur flétrissement est dû au fait qu'elles ne reçoivent pas assez de sève brute.

Il est probable que cette constitution de certaines pousses résulte d'une part de conditions de formation des bourgeons dormants l'année précédente et d'autre part des conditions de développement des rameaux qui les portent. Dans l'ensemble, sur les souches présentant cet accident de végétation, les bois laissés à la taille avaient un gros diamètre, tandis que les bourgeons étaient petits.

De toute façon ce ralentissement de la croissance des bourgeons n'est que temporaire. Ils ont fini par reprendre un allongement régulier au bout d'une semaine ou deux.

On peut recommander pour faciliter leur croissance d'effectuer un soufrage copieux qui empêche l'oïdium ou des acariens de les attaquer.

D. Boubals.

Incidences œnologiques du traitement de la vigne par les spécialités au Carbatène ou voisins

I — Présentation de l'essai.
II — Produit P_2 (Carbane) sur Carignan.
III — Produit P_1 (Organil) sur Chasselas.
IV — Produit P_3 (90-46) sur Chasselas.
V — Addition de P_1 (Organil) et de P_3 (90-46) à du moût.
VI — Résultats analytiques des vins obtenus.
VII — Dégustation des vins.
VIII — Conclusion générale.

PRESENTATION DE L'ESSAI

Au cours des vendanges 1960, il nous a été demandé d'étudier quelle pourrait être l'action d'un anticryptogamique sur la fermentation et sur les qualités organoleptiques du produit fini.

L'anticryptogamique étudié était le carbatène

$(\text{-S-C(=S)-NH-CH}_2\text{-CH}_2\text{-NH-C(=S)-S-})_n$ 80 parties

$(\text{-S-C(=S)-NH-CH}_2\text{-CH}_2\text{-NH-C(=S)-})_n$ 20 parties

Le carbatène sert à la préparation de spécialités commerciales.

Organil : 75 % de carbatène. Dans le cours de l'exposé, nous appellerons ce produit P_1.

Carbane : (12 % de carbatène, 36 % de cuivre oxychlorure tétracuivrique). Dans le cours de l'exposé, nous appellerons ce produit P_2.

90-46 : 75 % d'un produit voisin du carbatène. Dans le cours de l'exposé, nous appellerons ce produit P_3.

La vendange provient de parcelles traitées soit par P_1, P_2 ou P_3. Chacune de ces parcelles a un témoin traité à la bouillie bordelaise.

De cette dernière nous avons utilisé la vendange comme lot témoin.

P_1 fut appliqué sur Chasselas.

P_2 fut appliqué sur Carignan.

P_3 fut appliqué sur Chasselas.

Pour observer l'action maximum du produit sur la fermentation, nous avons procédé à deux vinifications par parcelle.

1° Avec de la vendange traitée normalement c'est-à-dire que le dernier traitement anticryptogamique eut lieu pour : P_1, 13

juillet ; P_2, 11 août ; P_3, 13 juillet. Nous désignerons cette première série par la lettre A et nous aurons : P_1 A, P_2 A, P_3 A.

2° Avec de la vendange traitée 24 à 48 h. avant la récolte. P_1, 27 août ; P_2, 13 septembre ; P_3, 27 août. Nous désignerons cette deuxième série par la lettre B et nous aurons : P_1 B, P_2 B, P_3 B.

Ces produits ont été utilisés aux doses suivantes :

	13 juillet	11 août	27 août	13 septembre
P_1 0,2 kg. par hl....	750 l/ha		800 l/ha	
P_2 0,4 kg. par hl.....		750 l/ha		800 l/ha
P_3 0,2 kg. par hl.....	750 l/ha		800 l/ha	

P_2 (SUR CARIGNAN)

Protocole. — *a)* vinification en bocaux de verre de 6 litres : Rouge, Rosé. *b)* vinification en petits flacons : Rouge, Rosé.

A. — *Vinification en bocaux.*

Comme il est dit précédemment, nous avons vinifié deux lots de vendange : P_2 A (Traitement en Août), P_2 B (Traitement en Septembre) comparés au témoin T.

Pour chacun de ces trois lots, la vendange est foulée et pressée, les pesées du jus — pellicules + pépins — rafles donnent les pourcentages suivants :

	T	P_2 A	P_2 B
Jus.....	66,5 %	66,5 %	68 %
Pellicules + pépins.....	26,5 %	26,5 %	25,6 %
Rafles.....	7 %	7 %	6,4 %

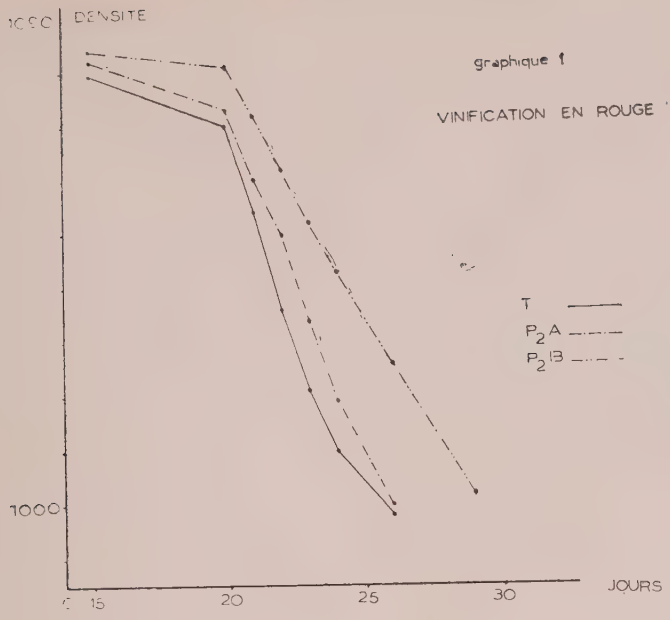
Pour T, P_2 A, P_2 B il est reconstitué dans les proportions ci-dessus, les échantillons destinés à la vinification en rouge, et avec le jus seulement les échantillons pour la vinification en rosé.

Ainsi, dans chaque cas, les échantillons sont comparables ayant les mêmes compositions au départ.

Analyse du moût.

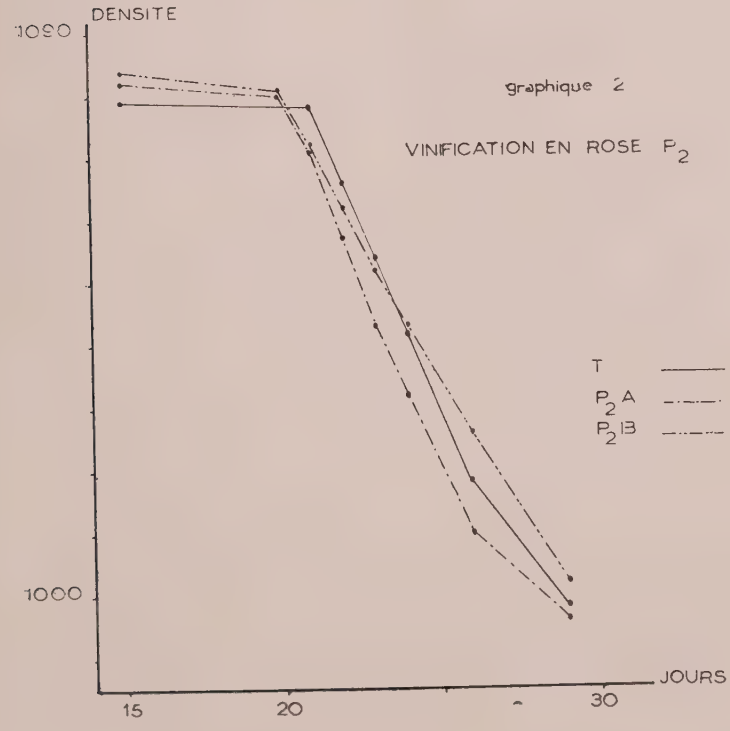
	T	P_2 A	P_2 B
Densité réelle.....	1079	1082	1084
Sucre réfractométrique g/l.....	183	185	191
Acidité totale méq.....	133	133	126
pH.....	3,3	3,2	3,3
Degré probable.....	10°7	10°9	11°2

5 kg. de vendange entière vinification en rouge.
4 kg. de jus, vinification en rosé.



graphique 1

VINIFICATION EN ROUGE P_2



graphique 2

VINIFICATION EN ROSE P_2

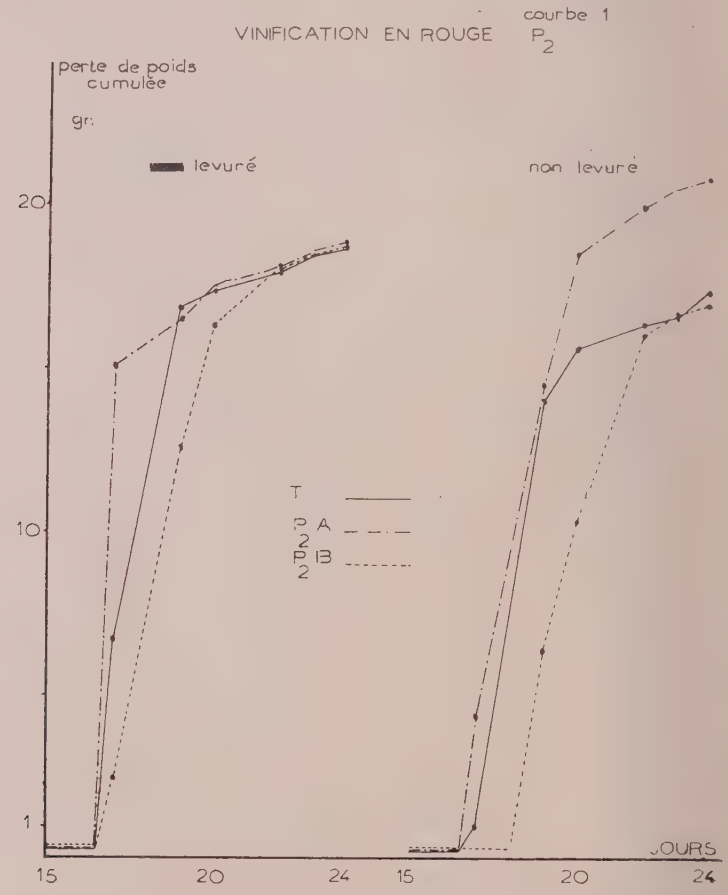
Pas de levure.
SO_2 : 8 g/hl.

Les fermentations étaient suivies par densimétrie.

B. — *Vinification en petits flacons.*

Nous avons utilisé des flacons de 250 ml bouchés avec du coton. Nous retrouvons ici une vinification en rouge et une vinification en rosé (composition des lots identiques à celles des bocaux). En plus dans chaque cas nous avons un échantillon levuré à 10 % et un échantillon non levuré.

Vinifié en rouge	R
Vinifié en rosé	r
Levure	L
Non levuré	NL

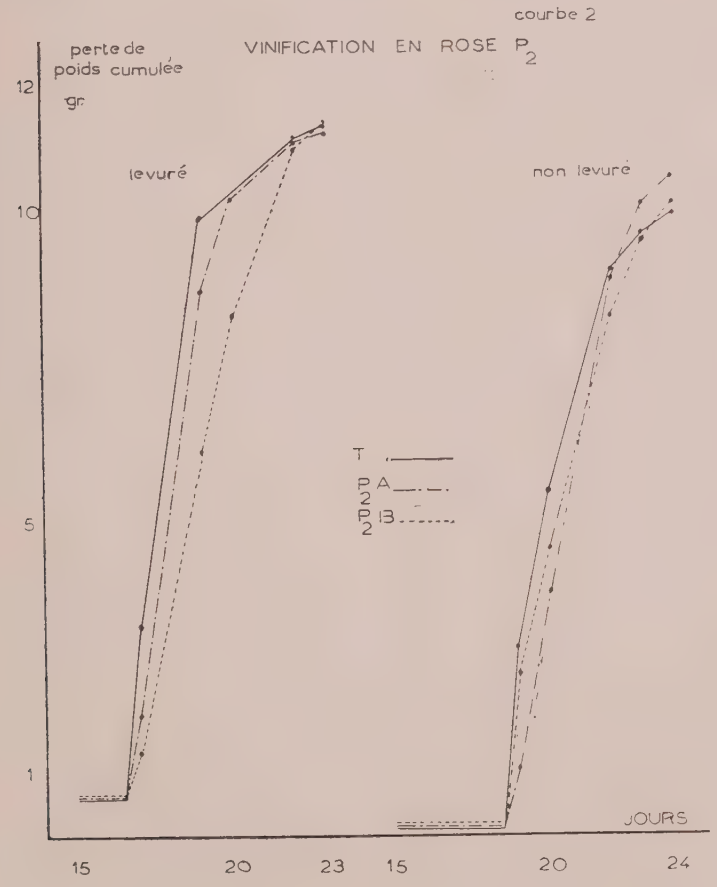


L'ensemble des échantillons était dans une étuve réglée à 27° C. Les fermentations étaient suivies par pesées quotidiennes.

Départ en fermentation

	Rouge		*Rosé*	
	LR	NL R	L r	NL r
T.....	36 h.	40 h.	36 h.	84 h.
P_2 A.....	36 h.	36 h.	36 h.	84 h.
P_2 B.....	40 h.	60 h.	36 h.	84 h.

2° *Tableau des résultats.* — *a)* cas des vinifications en bocaux : Tableau 1 ; *b)* cas des vinifications en petits flacons : voir courbes (1 et 2).



CONCLUSION. — En vinification en rouge, un traitement très tardif (48 h. avant la récolte) provoque : une nette augmentation de la durée de préfermentation ; un ralentissement de la fermentation lorsqu'il n'est pas procédé à un levurage.

Il en est de même pour ce qui concerne la vinification en rosé sauf pour la durée de préfermentation qui est identique pour l'échantillon témoin et la vendange traitée par le Carbanc.

Lorsque les traitements sont faits, bien avant la récolte (début Août) il n'apparaît pas de nette différence entre la vendange traitée et la vendange témoin en ce qui concerne l'allure de la fermentation. Il semblerait même que les très faibles doses de produit demeurant sur la vendange provoquent une légère activation.

TABLEAU I

Contrôle de la fermentation par densimétrie

Carignan P_2	T R	P_2 A R	P_2 B R	T r	P_2 A r	P_2 B r
15 septembre.....	1079	1082	1084	1079	1082	1084
16 septembre.....						
17 septembre.....						
18 septembre.....						
19 septembre.....						
20 septembre.....	1070	1073	1081		1080	1081
21 septembre.....	1054	1060	1072	1078	1071	1072
22 septembre.....	1036	1050	1062	1066	1057	1062
23 septembre.....	1021	1034	1052	1054	1043	1052
24 septembre.....	1010	1019	1043	1042	1032	1043
25 septembre.....						
26 septembre.....	998	1000	1026	1018	1010	1026
27 septembre.....						
28 septembre.....						
29 septembre.....			1002	998	996	1002
		Graphique 2			Graphique 1	

R : vinification en rouge.
r : vinification en rosé.
P_2 A : vendange traitée en Août
P_2 B : vendange traitée 48 h. avant la récolte.

(à suivre)

MARTEAU, OLIVIERI, SC. NUR,
Laboratoire de la Chaire de Technologie Agricole
Ecole Nationale d'Agriculture
Montpellier

Silhouette Technique du 32e SALON de la Machine agricole

[SUITE ET FIN]

APPAREILS DE SEMIS ET DE PLANTATION

Il y avait 25 marques différentes qui présentaient ces appareils. Chaque marque présentait deux ou trois appareils qui varient par le mode d'attelage, la largeur de travail, en principe de distribution ; l'acheteur peut obtenir soit des socs enterreurs, soit des doubles disques.

Dans ce secteur, je pense que c'est la précision qui a été cherchée.

Précision dans la direction. — Les cuilliers étaient sensibles aux secousses. Les cannelures n'approvisionnent pas les lignes très régulièrement, ont tendance à faire des poquets et sont mal adaptées aux grains gonflés ou prégermés. Les cannelures sont soit rectilignes disposées suivant les génératrices du cylindre, soit hélicoïdales. J'ai noté 12 marques présentent ce système à cannelures, c'est de loin le système le plus courant. Les systèmes centrifuges, pneumatiques, à aiguilles, à pinces ou même à ergots, sans parler des semis grain à grain, peuvent atteindre une homogénéité de distribution supérieure.

Précision dans la profondeur. — La profondeur des socs enterreurs dépend de la résistance du sol puisqu'ils sont appuyés sur celui-ci avec une certaine force (poids ou ressort). Elle doit être plus précise si le réglage se fait rapport à un ski ou une roulette prenant appui sur le sol (comme sur les bineuses).

Précision aussi dans le non-jumelage des trains de semoirs, par des dispositifs de conduite plus simple, plus précis (contrôle magnétique).

La tendance à *combiner* plusieurs opérations bien connue pour les appareils de récolte s'affirme. Il existe des herses derrière semoirs ; des semoirs combinés aux rouleaux (cultipacker Seeders ; des semoirs avec localisateur d'engrais solides ou liquides et, enfin des semoirs pulvérisateurs pour désinfecter les semences au moment du semis.

Les repiqueuses étaient relativement nombreuses. Les appareils à approvisionnement à main sont favorisés par le développement des vitesses rampantes sur de nombreux tracteurs. Les repiqueuses à grand travail permettent de penser à développer en plein champ les cultures maraîchères et même laissent des espoirs pour le repiquage du riz dans la boue, travail particulièrement délicat et onéreux. On a noté même une petite machine automotrice à conduite manuelle l'homme étant à pied.

Pour les engrais, il y a un développement incontestable des appareils à distribution centrifuge ou même pneumatique à jet circulaire ou alternatif. Ces épandeurs ont l'avantage d'avoir un encombrement réduit pour une largeur d'épandage importante. Ils n'ont pas besoin de dispositifs de marche sur route peuvent passer dans les plantations ou les vignobles, mais l'homogénéité dépend bien souvent de la nature ou de la granulation de l'engrais et du vent. Certains constructeurs ont prévu des dispositifs pour corriger ceci : on peut épandre en nappe ou en ligne ou en bande, des abats-vent protègent de l'action néfaste du vent et se replient facilement sur route, un modèle est formé d'un parallélépipède recouvert d'une bache. La distribution se fait sous le parallélépipède. La fixation et le nettoyage sont faciles.

Les épandeurs à fonds mobiles (assiettes, fonds roulant, tabliers, vis, grilles, etc...) sont de plus en plus grands ; les roues peuvent se placer latéralement pour le transport sur route par attelage dans le sens perpendiculaire. Sur 68 types présentés, 26 étaient encore à traction animale.

Le fumier est épandu ou éparpillé à la machine, ces appareils sont de capacité et de rendement toujours accru et à possibilités multiples (transport, épandage et épandage divers : compost, détritus).

— • —

MATERIEL DE TRAITEMENT

Je n'ai pas vu de grandes nouveautés. La *pulvérisation pneumatique* proprement dite c'est-à-dire celle où le liquide est entièrement divisé par le courant d'air (comme l'essence dans un carburateur par exemple) séduit par la possibilité de réduction considérable du volume d'eau utilisé et peut même faire penser à remplacer l'eau par un autre liquide mieux adapté ; elle est bien réalisée depuis quelques années dans les appareils à dos à moteur dont le marché s'élargit de jours en jours (lutte contre

le Mildiou du Tabac) et se développe progressivement mais lentement dans les appareils à grand travail.

Par contre les appareils à turbine hélicoïde ou à *aéroconvection* où une pompe produit une pression sur le liquide et où la pulvérisation se fait de façon classique au travers d'un orifice calibré, le courant d'air servant essentiellement à porter le brouillard ainsi produit, se développent rapidement. Ces appareils paraissent bien adaptés aux arbres fruitiers en particulier mais ne permettent pas (ou peu) de réduction de liquide. Les *appareils classiques* n'ont pas changé de conception mais s'améliorent sans cesse :

— dans la qualité des matériaux employés (matière plastique, émail spécial, acier inoxydable, roulement à billes, caoutchouc haute pression, anticorrosion des orifices des buses, etc...) ;

— dans l'augmentation de pression de la pompe ;

— dans la disposition des rampes de buses pour assurer une bonne homogénéité (éviter les vides ou les croisements trop importants) ;

— dans les commandes de la pompe portée sur prise de force évitant le moteur auxiliaire ou les transmissions par cardan ou courroie.

— • —

MACHINES DE RECOLTE

Céréales. — Nous avons pu compter 97 moissonneuses-batteuses au Salon. Que peut-on retenir d'une telle panoplie ?

Précisons tout de suite que sur ces 97 machines beaucoup étaient de modèles identiques avec quelques variantes que nous allons étudier.

a) *Les automotrices.* — Vingt-quatre exposants présentaient des machines. Sur un plan général, on peut dire que les constructeurs complètent leur gamme le plus souvent en offrant des machines plus puissantes, et augmentent la polyvalence par l'adaptation de becs cueilleurs pour le maïs, avec ou sans contre-batteur spécial.

On doit noter également l'adaptation de trains de chenilles sur les plus gros modèles qui sont utiles son seulement pour le riz mais pour les terrains détrempés en cas de récolte tardive du maïs.

Prenons maintenant la machine plus en détail.

Moteur. — Tous les fabricants proposent des moteurs Diesel, mais beaucoup laissent encore la possibilité d'avoir un moteur à essence, qui se justifie d'ailleurs pleinement sur des machines à période de travail aussi limitée.

Puissance. — Nous avons essayé de voir quelles étaient les puissances offertes par mètre de barre de coupe, et il semble que l'on s'oriente vers une augmentation de cette puissance. Elle conditionne en effet le rendement de la machine, surtout dans les récoltes à degré d'humidité élevé.

La puissance par mètre de barre de coupe est plus grande sur les modèles à grande largeur de coupe. CLAAS offre 26,6 ch par mètre sur la « matador » et 15 ch seulement sur le « colombus ».

Chez MAC CORMICK 11 ch par mètre pour la F 8-63, et 17 ch sur le F 8-151.

De même MASSEY-FERGUSON 12,6 pour la 830 et 18 pour la 829.

Les autres marques présentent des puissances par mètre plus homogènes sur les différents modèles. C'est le cas de Braud, Case, Someca, John Deere qui se tiennent entre 17 et 20 ch par mètre de coupe.

On pourrait donc donner comme moyenne 18 ch par mètre de coupe pour les modèles présentés au Salon 1961.

Sécurité. — Tous les constructeurs présentent des dispositifs épierreurs dont le plus simple est peut-être l'« auget » situé avant l'entrée de la paille dans le batteur. Des limiteurs de couple sont également judicieusement placés sur les transmissions.

Marques	Diamètre de batteur (cm)	Largeur de batteur par m. de Barre de coupe (cm).
John Deere	56	21,1 à 24 (suivant les modèles).
Braud	55	26 - 28 - 33 (suivant les modèles).
Someca	54	30 et 32
Claas « Matador »	45	44
Claas « Colombus »	45	29,7
Mac Cormick F 8-63	46	26,8
Mac Cormick F 8-151	56	21,9
Massey Ferguson 830	45	26
Massey Ferguson 892	56	26,1

ses
BONS
à 5 ans
90,50 NF versés aujourd'hui...
114,25 NF touchés dans 5 ans.
C'est tout, c'est commode.
ses
BONS
à 3 ans
à intérêt progressif, remboursables à vue dès le 6e mois dont le taux de l'intérêt annuel s'élève progressivement de 2,34 % pour 6 mois à 4 % pour 3 ans.
La Caisse Nationale de Crédit Agricole
CNCA
vous offre en permanence 2 formules de placement également simples et commodes
Pour votre argent... profit et sécurité
Pour l'Agriculture... modernisation et prospérité

Du pressurage dépend la qualité d'un bon vin

On a particulièrement remarqué au dernier Salon de la Machine Agricole, les nouveaux Pressoirs VASLIN.

Depuis longtemps spécialisées dans la fabrication de ces appareils, les CONSTRUCTIONS CHALONNAISES ont acquis une place prépondérante sur le marché mondial. Ajoutant à leur grande expérience des techniques viticoles, les résultats des recherches sans cesses poursuivies par leur bureau d'études, les CONSTRUCTIONS CHALONNAISES présentent un matériel très au point et parfaitement adapté à tous les impératifs que pose le délicat problème du pressurage de la vendange.

Depuis plusieurs années déjà, l'automaticité du rebêchage des Pressoirs VASLIN avait permis une amélioration sensible des conditions de travail, et aussi des résultats obtenus (économie de main-d'œuvre, jus clairs, sans lie ni bourbe).

Poussant plus loin encore dans le domaine de l'automaticité, les CONSTRUCTIONS CHALONNAISES présentent le modèle « In VASLIN veritas ».

Les différentes commandes manuelles sont supprimées et l'appareil travaille seul. Le réglage de la pression maximum à exercer, selon l'opération en cours, est déterminé sur un cadran par une commande. Cette même pression fait s'effectuer automatiquement les changements de vitesses, sans aucune intervention manuelle.

L'appareil étant en pression, le cycle des différentes opérations s'effectue dans les conditions suivantes :

Le pressoir part à l'émiettage en petite vitesse, puis un contacteur manométrique le fait passer en grande. En fin d'émiettage, un coffret électro-magnétique commande automatiquement le retour au serrage. Celui-ci s'effectue d'abord en grande, puis en petite vitesse. Lorsque la pression maximum est obtenue sur la vendange, un mano-contact la maintient constante. Cette automaticité évite toute perte de temps entre les différentes opérations, ce qui est difficilement réalisable lorsque les commandes doivent être faites manuellement.

Mais, fait à souligner, c'est à une grande simplification du mécanisme que cette automaticité est possible. De ce fait, l'élimination complète de tout risque de panne vient encore ajouter à la robustesse et à la maniabilité traditionnelles des Pressoirs VASLIN.

Les améliorations techniques n'ont pas été le seul souci du bureau d'études.

Désirant voir leurs appareils suivre l'évolution de l'esthétique industrielle, les CONSTRUCTIONS CHALONNAISES ont doté le pressoir « In VASLIN veritas », d'une ligne moderne et sobre, agréable à l'œil. Cette ligne fonctionnelle permet également un entretien et un nettoyage des plus aisés, ce qui est très important en matière de vinification.

Le succès que rencontrent ces appareils dans toutes les régions vinicoles, prouve bien toutes les satisfactions qu'ils donnent à leurs utilisateurs, tant sur le plan mécanique qu'en ce qui concerne la qualité des jus obtenus.

Le modèle « In VASLIN veritas », fabriqué en 12, 20, 30 hectos, est le digne successeur du type « CEPDOR », répandu à des milliers d'exemplaires et universellement apprécié.

Voulant mettre à la disposition des petits récoltants un matériel offrant les mêmes garanties d'utilisation et construit d'après les mêmes techniques éprouvées, les CONSTRUCTIONS CHALONNAISES sortent en série un pressoir familial 7 hectos. Il convient parfaitement pour des exploitations de 0,5 à 2 hectares.

Un matériel plus important est proposé pour l'équipement des Caves Coopératives : les modèles 40 et 60 hectos, avec vis d'évacuation des marcs, assurant un pressurage efficace et rapide de toutes les vendanges.

Nettement à la tête du progrès technique, avec un matériel de conception très moderne, offrant une grande gamme de capacités, les CONSTRUTIONS CHALONNAISES se confirment, cette année encore, la première marque mondiale de pressoirs horizontaux.

Contre les ARAIGNEES ROUGES

TEDION

EMULSION 8 (à base de tetradifon.)

tue dans l'oeuf
NON TOXIQUE - PERSISTANT

QUINO

LA QUINOLEINE, 43, Rue de Liège, PARIS-8e — EUR. 50-80

TRAITEZ EN MÊME TEMPS

Vers de la Grappe
Oïdium, Mildiou

micro-kriss soufre

LA LITTORALE

BÉZIERS

Battage. - Pour comparer les organes de battage des différentes machines il faut tenir compte de la largeur du batteur, de son diamètre et de sa vitesse de rotation.

En moyenne pour un diamètre de 45 cm on trouve 30 cm de largeur par mètre de barre de coupe. Pour un diamètre de 50 à 56 cm, 27 cm de largeur de batteur.

Pour les vitesses on trouve des possibilités allant de 400 à 1.200 i/m, une seule offre un éventail de 196 à 1.190 t/m.

Les réglages de l'écartement batteur contre batteur s'effectuent souvent du siège de conduite.

Nettoyage. — Pour les secousses il faut noter une augmentation des surfaces de secouages sur les nouvelles machines. Nous retiendrons que la surface de secouage par mètre de coupe est plus important sur les gros modèles que sur les petits. En moyenne il faut compter sur les meilleures machines 1 m² de surface de secouage par mètre de coupe.

Pour le nettoyage rien de nouveau cette année, mais nous avons noté que certains constructeurs proposent un dispositif de second nettoyage pour les machines équipées d'ensacheurs et non pour celles équipées de trémies. Cette différence est peut-être motivée par des raisons d'encombrement, la trémie occupant l'emplacement du dispositif de second nettoyage, mais plutôt l'adaptation à deux tendances. Une consiste en la recherche d'un travail rapide avec récolte en vrac suivie d'un stockage provisoire et nettoyage à la ferme, ou en organisme stockeur, l'autre recherche au contraire un travail plus lent mais l'obtention d'un grain plus propre livrable directement en sacs.

Enfin pour la conduite nous noterons les freins à disques et la direction assistée. La présence générale du variateur de vitesse qui reste souvent à commande mécanique n'est plus une nouveauté.

b) *Moissonneuses-Batteuses tractées.* — Nous avons compté 12 exposants.

Les progrès effectués sur les tracteurs permettent la présentation de machines à entraînement par prise de force dans 85 % des cas.

La puissance et la gamme de vitesse du tracteur sont alors primordiales pour le rendement de la machine, et il faut envisager 30 à 40 ch et un nombre élevé de vitesses bien étagées.

Pour les caractéristiques générales nous retrouvons sensiblement les mêmes que pour les automotrices.

Néanmoins, le point le plus intéressant est leur prix d'achat relativement bas par rapport aux automotrices. Si elles n'effec-

tuent pas le travail dans les mêmes conditions, elles restent économiquement les seules à la portée de la petite et moyenne exploitation.

Fourrages. Nous avons traité cette question assez longuement dans l'article annonçant le Salon mais nous avons laissé dans l'ombre le ramassage du fourrage vert qui parait avoir des partisans très nombreux. L'ensilage constitue une technique de récolte du fourrage où la plupart des constituants de l'énergie alimentaire contenue dans les prairies sont encore conservés alors que le séchage sur place fait enregistrer une perte élevée.

C'est sans doute pour cela que les récolteuses-hacheuses à ventilateur ou à fléaux surtout étaient très nombreuses. Les fléaux ont des formes différentes mais sont toujours attachés de façon articulée ou souple à un axe ayant une rotation très rapide (1.400 à 2.200 t/m.). La coupe et le hachage du fourrage se complètent souvent par une lacération des tiges qui permet une meilleure conservation.

Ces appareils peuvent aussi bien ramasser le maïs, les collets de betteraves, les fourrages naturels ou artificiels que la paille.

Autre appareil paraissant vouloir « partir » après 10 ans de repos : l'éclateur ou conditionneur de fourrage. Dix modèles au moins étaient présentés. Les rouleaux sont lisses ou cannelés en acier ou en caoutchouc très dur. Ils accélèrent le fanage, réduisant ainsi les pertes notamment en protéines et en carotène.

Le fourrage vert rentré à la ferme doit être ensilé ; parmi tous les types de silos variés je voudrais m'arrêter une seconde devant un énorme silo-tour dont l'utilisation est nouvelle, l'Harvestor. L'alimentation et la décharge sont continues, la première se fait par le haut, la deuxième s'opère en même temps grâce à une griffe rotative qui gratte la partie inférieure du silage (ou haylage) et le fait sortir par une vis centrale d'où il peut être amené directement sur un tapis roulant constituant une mangeoire auprès de laquelle les vaches en stabulation libre viennent se ranger, sans l'intervention de l'homme, au moment des repas. La conservation du fourrage est réalisée en air confiné, le silo étant hermétique. Des ballonnets en plastique peuvent se gonfler pour absorber les variations de pression (ou de dépression).

Le silo à vide permet aussi la conservation du fourrage grâce à une excellente compression : une simple cloche en plastique étanche, coiffe le fourrage ; on y fait le vide et la pression atmosphérique écrase la meule réalisant ainsi un tassement homogène.

Maïs. — Le maïs s'est développé considérablement ces dix dernières années et cette culture a appelé un matériel important d'abord d'importation puis de construction française, nous avons

vu les semoirs monograine, les Moissonneuses-Batteuses transformées, les récolteurs d'épis et les ensileurs.

Arracheuses. — A part quelques petites machines portées et même à traction animale et qui n'ont pas beaucoup évolué, la tendance des arracheuses de Betteraves et de Pommes de terre est l'augmentation du rendement et la suppression de la main-d'œuvre. Il y a d'énormes machines qui font toutes les opérations et des machines spécialisées mais qui arrachent, décollent ou groupent 6 rangs à la fois.

— • —

TRANSPORT ET MANUTENTION ET INTERIEUR DE FERME

Les véhicules se perfectionnent, leur chargement et leur déchargement se font mécaniquement. Il y a longtemps que je regrette de ne pas voir les appareils de manutention se développer plus rapidement : si j'en juge par le nombre de grues, de chargeurs, de pelles, de griffes que j'ai vu au Salon je pense que désormais le départ est donné et que ce secteur va se développer.

Pour la manutention, le séchage, le nettoyage des céréales la F.N.C.C. avait réalisé une exposition digne de tous les éloges. Etaient en fonctionnement des chaînes entières de matériels où les céréales subissaient devant les visiteurs toutes les opérations nécessaires à leur stockage aussi bien à la ferme qu'à la coopérative la plus volumineuse (et Dieu sait si la capacité des nouvelles coopératives de céréales est considérable).

L'alimentation du bétail se mécanise et même « s'automatise » de plus en plus. Certaines exploitations s'équipent pour faire elles-mêmes des aliments du bétail bien adaptés et la technique du « zéro-paturage » va permettre de penser que bientôt la vache pourra se passer des hommes. Pour l'alimentation en amont et la salle de traite en aval la vache arrive à se « débrouiller » presque seule. Les différents types de salles en équerre, tandem, en arête, en diagonale, en dents de scie système Saw-Tooth, l'Herringbone ou même le rotolactor américain sont autant de systèmes qui permettent d'augmenter le rendement du vacher dans des proportions incroyables. Ce tour du Salon ne serait pas complet si je n'ajoutais le bataillon de machines diverses qui se pressent en rangs serrés et où les astuces fourmillent. Hélas je ne peux lasser le lecteur plus longtemps. Signalons seulement des machines de travaux publics, de travaux forestiers, de ter-

rassement, de taillage et de déboussaillage, de jardin, d'atelier et d'entretien de machines, les pompes, les moteurs électriques ou à combustion, les scies, les meules, les réserves de carburant, etc...

*
**

Et harassé à la fin de ce grand périple au travers des 10 km d'allées du Salon il nous reste une impression de force et de confiance en ce machinisme au service de l'homme, et dans le hall d'accueil nous parcourons la brochure du S.G.C.T.M.A. sur l'importance de l'industrie française du Machinisme Agricole et nous voyons que le chiffre d'affaire de la production française se répartit à peu près en deux parties égales ; les tracteurs et motoculteurs d'une part, les machines agricoles d'autre part. Les chiffres de 1960 quoiqu'encore provisoires font ressortir un chiffre d'affaire global de 1.660 millions de nouveaux francs (alors qu'ils avaient dépassé 1.800 en 1958) auquel il faut ajouter 350 millions de nouveaux francs pour les importations. L'industrie du Machinisme Agricole est donc en elle-même très importante mais elle entraîne d'autres activités qui contribuent à l'économie générale, telles que celle des Marchands Réparateurs, des sociétés productrices et distributrices de produits pétroliers, des entrepreneurs ou utilisateurs spécialisés. Dans un dernier numéro de la revue des Chambres d'Agriculture, nous lisons que le coût d'utilisation du Machinisme Agricole (amortissement, carburant et lubrifiant, entretien et réparations, divers...) a triplé en 10 ans et a atteint en 1960, 3.139 millions de Nouveaux francs représentant 9 % de la valeur de la production agricole française. C'est donc considérable et ceci représente un tracteur pour 26 ha (S.T.L.) et une moissonneuse-batteuse pour 150 ha de céréales.

Force et harmonie sont donc, je pense, les deux idées que l'on peut méditer après une visite du Salon 1961.

Roger Lacombe,
INGÉNIEUR AGRICOLE
COMMISSAIRE TECHNIQUE

Législation Viticole

Raisins de Table

Une circulaire du Service de la Répression des Fraudes au Ministère de l'Agriculture, précise les conditions dans lesquelles les raisins de table doivent être mis en vente, aussi bien sur les marchés de production, qu'au stade commercial.

Les variétés destinées à la consommation de table doivent appartenir aux cépages suivants :

Admirables de Courtiller, Alphonse Lavallée, Cardinal, Chasselas, Clairettes, Dabouki, Dattiers, Dattier de Saint-Villier (S.V. 20.365), Gros vert, Idéal (Italia), Jaoumet (Saint-Jacques ou Madeleine de Jacques Madeleines angevines), Muscat de Hambourg, Muscat de Saint-Vallier (S.V. 20.473), Muscat d'Alexandrie, Œillade (cinsaut), Olivette blanche, Olivelle noire, Panse précoce, Perle de Csaba, Reine des vignes, Saint Jeannet, Servant, Sultanine, Valensy.»

La vente comme raisins de table, de raisins de cuve, notamment de l'aramon et des hybrides, est formellement interdite.

Etiquetage des emballages : Tout colis doit **obligatoirement** porter les indications suivantes :

a) Nom et adresse de la personne qui a procédé à l'emballage de la marchandise et de celle qui l'a expédiée.

b) Le nom du Cépage tel qu'il figure dans la liste déjà citée.

Toute détention de lots de raisins non conformes expose les intéressés, producteurs, courtiers, expéditeurs, à des poursuites judiciaires.

Si exceptionnellement, ou accidentellement des raisins de table altérés ou des déchets invendus, devraient être vinifiés, les vins obtenus seraient, au regard du statut viticole soumis au régime des vins de la récolte considérée. Les expéditeurs ou les commerçants qui éventuellement auraient à déclarer la vinification exceptionnelle de raisins de table, seraient assujettis aux obligations légales, dans les mêmes conditions que celles fixées pour les acheteurs de vendanges.

P.A.

CORRESPONDANCE des ABONNÉS

TAILLE DU CARDINAL. — J'ai un plantier de quatre ans *Cardinal* greffé sur 44-43 ; ce jeune plantier est d'une exubérance folle : placé en espalier sur trois rangs de fil de fer, j'ai eu beaucoup de peine l'an dernier déjà à le maintenir.

Cette année-ci j'ai cru bien faire de le tailler en Guoyot mais, du côté du sarment à cinq yeux, il y a une touffe de raisons tellement importante qu'on ce demande s'ils peuvent arriver à maturité.

Comme c'est la qualité essentielle du Cardinal d'être primeur, veuillez me faire savoir de quelle façon je dois procéder : dois-je couper des bourgeons complets ? les raisins seulement après un choix judicieux ? à quelle époque dois-je le faire, s'il y a nécessité, avant ou après la floraison ?

C..., Châteaurenard (B.-du-Rh.).

REPONSE. — Il est indispensable de ramener le nombre des raisins à la charge qui correspond à la puissance de la souche. Vous devez simplement couper des grappes en respectant le reste du rameau; l'opération est à faire après floraison alors que les baies ont 5 mm environ et qu'il n'y a plus risque de coulure.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles

(EN NOUVEAUX FRANCS)

Dans l'ensemble ce qui caractérise l'allure des derniers marchés c'est la fermeté des sons et issues, des fourrages, des légumes secs.

Par contre la baisse des pommes de terre s'accentue apportant dans toute la région bretonne un vif mécontentement des populations agricoles. Des prix garantis seront appliqués aux quantités commercialisées d'orge et de maïs.

Céréales secondaires. — Orge de mouture à la taxe avec une réfaction de 0,50 à 2, suivant régions et qualité de la marchandise ; pas de prix pour l'orge de brasserie.

Avoines blanche jaune 23 Somme ; 22,50 à 23 Oise, Aisne ; 23 à 24,50 Eure-et-Loir, Seine-et-Oise. Les avoines lourdes 25,50 à 26 ; grise noire 23,50 à 24 ; noire de Mayencourt 25 à 26,50.

Maïs gros grains. Taxe plus frais de chargement dans le Sud-Ouest.

Graines fourragères. — Marché sans intérêt en raison de la période creuse.

Pailles et fourrages. — Peu d'activité également sur le marché des pailles.

Paille de blé : Dunkerque 65 à 67 ; Nord, Pas-de-Calais 59 à 60 ; Marne Aube 63 à 65 ; Sud de la Seine-et-Oise, Loiret, Gatinais 62 à 63 ; Indre Cher 62 .

Pailles d'avoines : Nord 47 à 49 ; Pas-de-Calais 44 à 45 ; Marne, Aube 58 ; Sud de Seine-et-Oise, Loiret 51 ; Indre, Cher 50.

Pailles d'orge : 45 à 46 ; Pas-de-Calais ,Marne, Aube 53 ; Loiret 52 à 53 ; Indre, Cher 56.

Fourrages : nouvelles récolte en luzerne, sainfoin, 100 à 110 ; Crau 150 à 160.

Sons et issues. — Fermeté renforcée du fait de l'exportation sur la Chine. Issues blanches, remoulages blancs, farines basses sont très fermes.

On a coté aux 100 kg. : Son gros 19 ; Son fin 23 ; remoulages bis 24 à 25 ; demi-blancs 28 à 29 ; blancs 32 à 33 ; farines basses 39.

Tourteaux. — Peu ou pas d'affaires : lins déshuilés 33 à 38, suivant origines.

Légumes secs. — Marché ferme, mais peu de consommation ; La récolte n'est pas excédentaire, car les intempéries ont causé dans certaines régions des dégâts.

On à coté : Pois : ronds verts du Nord 47 ; pois cassés 73.

Lentilles vertes de Beauce 85 à 100 ; vertes du Puy 135.

Haricats, Princesses verts 85 à 100 ; flageolets verts de Beauce 160 à 180 ; flageolets blancs de Beauce 105 à 115 ; cocos Pamiers épuisés ; plats du Languedoc 96 ; du Midi 90 ; lingots de Vendée 113 ; lingots du Nord 113 ; flageolets du Nord 113 ; flageolets blancs du Nord 110 à 115.

Pommes de terre. — Arrivages multiples sur le marché parisien. Cours toujours en baisse. Aux 100 kg. départ on a coté, Bretagne 13,50 à 14 ; Paimpol 14 à 15 ; St-Malo 15 à 16.

Région parisienne : 15 à 16 ; Brutge 18.

Midi : Perpignan, Cavaillon, Hyères 21 à 22 ; Landes 16 ; Belle de Fontenay 15 ; Belle de Fontenay, Loiret 35 à 40.

— • —

Perspectives du Marché de la Viande

Gros bovins. — Peu d'expéditions sur Paris. Marché en reprise générale des cours (5 à 10, 15 centimes par kilo net sur toutes les viandes de bœufs et vaches y compris taureaux).

On a coté en extra : bœufs blancs et jaunes au kilo vif 2,70 à 2,95 ; Génisse 2,70 à 2,90 ; Vaches et taureaux 2,25 à 2,70.

En première qualité, vaches et bœufs 2,20 à 2,55. En deuxième qualité bœufs 1,85 à 2,05 ; vaches 1,80 à 1,90 ; taureaux 1,80 à 1,85.

Veaux. — Débit difficile, grande prudence dans les envois et chez les acheteurs. Concession sur les prix : 10 à 20 centimes sur les meilleurs veaux, 30 à 40 centimes sur les sujets plus ordinaires. On a coté au kilo vif : veaux blancs 4,45 à 4,75 ; veaux extra 3,50 à 4,10 ; première qualité 2,95 à 3,30 ; deuxième qualité 2,50 à 2,80 ; troisième qualité 2,25 ; quatrième qualité 2,65 à 2,95.

Moutons. — Transactions difficiles sur agneaux gris en forte baisse sous consommation actuellement réelle. On cote au kilo vif, agneaux blancs 3,30 à 3,65 ; première qualité en agneaux gris 3,10 à 3,30 ; deuxième qualité 2,10 à 2,55 ; (mouton) brebis 1,25 à 1,55 ; troisième qualité moutons, brebis, béliers, 0,80 à 1,40.

Porcs. — Vente moyenne sur les porcs ; les truies sont un peu plus recherchées. Porcs maigres, kilo vif 2,75 à 2,90 ; Porcs de viandes 90 à 100 kg. 2,55 à 2,70 ; Epais 2,50 à 2,55 ; gras et lourds 2,30 à 2,45 ; légers 2,10 à 2,30 ; Truies 2,10 à 2,25 ; Verrats 0,70 à 1,10.

Chevaux. — Cours maintenus : kilo vif première qualité 2,25 ; deuxième qualité 1,75 à 2,10 ; troisième qualité 1,15.

— • —

Marché des Vins

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne, pas de cote. — Lézignan Corbière 21 Vnis des ~~Corbières~~ 11 à 11°5 : 4,65 à 5,10 ; 11 à 2°5 : 4,65 à 5,20 ; Minervois : 10 à 11°5 : 4,70 à 5 ; V.C.C. 9 à 9°5 : 4,90 à 4,70 ; 10°5 à 11° : 4,65 à 4,70. — Narbonne (22) V.C.C. 10° : 4,70 à 4,85 ; 11 à 11°5 : 4,60 à 4,65 ; V.D.Q.S. Corbières et Minervois, pas de cote.

Gard. — Nimes (26) V.C.C. 9°5 à 11° : 4,90 à 4,70 ; 10 à 11°5 : 4,90 à 4,70 ; C.S. vin rouge 10° : 4,88.

Hérault. — Béziers (23) Vins rouges 10° : 4,75 à 4,80 ; 11° : 4,55 à 4,65 ; C.S. 10° : 4,78. — Montpellier (27) pas de cote. — Sète (21) vins de pays : 9 à 10° : 4,85 à 4,95 ; 4,70 à 4,85 ; 11° : 4,55 à 4,65 ; 12° : 4,55 à 4,70.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (24) C.S. 10° : 4,96.
ALGERIE. — *Alger* (22) Récolte 1960 : V.C.C. rouges 10 à 10°5 : 5,45 à 5,50 ; 11 à 11°5 : 5,25 à 5,50 ; 12 à 12°5 : , 5,20 à 5,35 ; Rosés 11°5 : 5,50 ; Blanc de Blanc 11 à 11°5 : 5,35 à 5,50 ; V.D.Q.S. rouges 13°1 : 5,25.

Oran (22) vins libres rouges et rosés : 5,50.

Mostaganem (22) Récolte 1960 : vins libres rouges 5,40 à 5,50.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 11 AU 17 JUIN 1961

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min	mm	max	min	mm	max.	min.	mm	max	min	mm	max.	min.	mm
ANGERS	15	12	2	18	10	»	18	13	2	19	9		22	9	«	24	14	«	26	11	«
COGNAC	18	12	1	4	10	3	21	15	»	20	10	P	22	11	»	25	13	«	25	12	«
BORDEAUX	21	11	«	20	12	P	21	15	P	20	7	2	23	11	»	23	12	«	23	9	«
TOURS	16	12	P	19	10	«	19	13	P	18	7	«	21	9	«	23	11	«	25	12	«
CLERMONT FER	18	11	3	20	11	P	22	15	«	20	11	P	21	7	«	24	11	«	25	9	«
TOULOUSE	20	9	«	22	13	»	23	15	«	23	16	P	24	13	P	23	11	«	24	13	«
PERPIGNAN	24	14	«	26	18	»	25	16	«	28	19	«	25	16	«	28	19	«	28	20	«
MONTPELLIER	23	13	«	26	16	»	26	15	«	26	12	«	24	13	«	24	16	«	28	16	«
REIMS	20	9	P	18	9	4	17	13	2	17	6	P	19	4	«	22	8	«	23	10	«
STRASBOURG	18	9	«	19	12	1	20	13	14	20	12	2	19	7	«	22	8	«	22	9	«
DIJON	20	9	«	20	11	P	21	13	3	19	9	P	20	10	«	24	10	«	25	12	«
NICE	21	13	«	21	14	«	24	15	«	22	15	«	22	15	«	22	16	«	22	17	«
AJACCIO	24	14	«	22	11	«	26	11	«	23	13	«	24	11	«	24	12	«	21	17	«

SEMAINE DU 18 AU 24 JUIN 1961

ANGERS	26	11	«	23	15	«	24	11	«	25	11	«	27	13	«	23	12	«	26	11	«
COGNAC	26	12	«	26	14	«	27	16	«	29	16	«	30	16	«	30	15	«	31	17	«
BORDEAUX	25	12	«	26	13	«	28	15	«	30	17	«	30	17	«	30	16	«	31	16	«
TOURS	27	14	«	26	14	«	24	12	«	25	12	«	26	12	«	27	13	«	27	13	«
CLERMONT-FER	25	12	«	28	14	«	28	15	«	28	15	«	29	15	«	29	12	«	29	19	«
TOULOUSE	26	14	«	29	15	«	30	16	«	31	17	«	32	19	«	30	18	I	31	18	«
PERPIGNAN	30	19	«	29	20	«	32	23	«	34	22	«	33	20	«	30	18	«	32	19	«
MONTPELLIER	30	14	«	26	15	«	29	18	«	31	18	«	29	18	«	25	19	«	32	19	«
REIMS	25	12	«	27	16	«	24	10	«	25	10	«	25	9	«	26	8	P	25	8	«
STRASBOURG	25	12	«	28	15	«	24	13	«	25	13	«	25	13	«	25	13	«	28	11	«
DIJON	26	13	«	29	15	«	26	16	«	29	16	«	29	15	«	29	14	«	29	14	«
NICE	24	18	«	26	19	«	27	19	«	25	19	«	26	19	«	25	19	«	25	19	«
AJACCIO	26	14	«	26	14	«	27	13	«	26	16	«	28	15	«	27	16	«	29	15	«

TABLE DES AUTEURS

A

AGULHON (R.), AMPHOUX (M.), AUDIBERT (M.) et LEVY (J.-F.). — Evolution du problème de la pulvérisation en viticulture. Expérimentation de prototypes de pulvérisateurs pneumatiques. Tests de pulvérisation par avion et hélicoptères, p. 217, 242.

ARCHINARD. — Conséquences d'une expérience ratée, p. 257.

B

BAUDEL (J.). — Le Jus du raisin, p. 15. La localisation des vignobles, p. 164.

BLAHA (Dr J.). — Le greffage de la vigne en hiver, p. 66.

BONNET (R.) et LHOSTE (J.). — Sur l'efficacité du Sevin dans la lutte contre les tordeuses de la grappe effectuée en 1960, p. 143, 171.

BRANAS (J.). — Quelques aspects du mode de conduite de la vigne, p. 3. — Quelques aspects du mode de conduite, p. 58. — Récents progrès dans la fumure de la vigne, p. 78, 135, 201. — Mérite agricole, p. 187. — Sur le court-noué, p. 265.

BOURDIER (L.). — Trois années de désherbage dans les vignobles du Val de Loire, p. 28.

BOUBALS (D). — Bourgeons à croissance retardée sur les greffes de Carignan d'un ou deux ans, p. 295.

C

CHERY (J.). — L'amélioration de l'orge, p. 11.

COGNOT (J.) et RAUTOU (S.). — Expérimentation sur le Sorgho hybride, p. 191.

COTTE (A.) et ARNOUX (M.). — Peut-on dévolopper la culture du lin à graines dans le Midi, p. 147, 178.

D

DURQUETY (M.). — A propos des anomalies morphologiques et pigmentaires et de leur transmission sexuée, p. 173, 198.

G

GUILLOT (R.). — L'amélioration de l'encépagement de cuve, p. 51, 116.

L

LACOMBE (R.). — Les tendances du XXXIIme Salon de la machine agricole, p. 87. — Silhouette technique du XXXIIme Salon de la machine agricole, p. 275, 303.

LHOSTE (J.) et BONNET (R.). — Sur l'efficacité du Sevin dans la lutte contre les tordeuses de la grappe effectuée en 1960, p. 143, 171.

M

MARTEAU (G.). — Le langage élémentaire de l'analyse courante du vin, p. 96, 108.

MARTEAU, OLIVIERI et SCHEUR. — Incidences œnologiques du traitement de la vigne par les spécialités au Carbatène ou voisins, p. 297.

MONTAGNE (R.). — Le Statut des baux ruraux et les preneurs de nationalité italienne, p. 64. — La notion d'exploitation agricole en matière de droit de reprise, p. 123.

N

NEGRE (E.). — Conditions optima du stockage des vins en grande masse, p. 17, 37.

NICOLIER (J.). — Quelques notes sur l'écologie viticole et ses applications dans le vignoble valaisan, p. 251.

P

P.A. — *Législation viticole* : Encépagement et rendement des vignobles produisant des vins, des vins doux naturels, des vins de liqueur à A.O.C. ou des vins destinés à la fabrication d'eaux-de-vie à A.C., p. 21. — Campagne 1960-1961, organisation du marché des vins, p. 44. — Stockage des vins de la campagne 1960-1961, p. 154. — Financement des vins de récolte au cours de la campagne 1960-1961, p. 186. — Formalités relatives à l'indication de l'année de récolte pour les vins à A.O.C. « Champagne », p. 211. — Avantages pouvant être accordés aux viticulteurs sinistrés, p. 235. — L'exploitation des débits de boissons situés dans les zones pro égées, p. 260. — Vins à appellation d'origine, p. 286. — Raisins de table, p. 311.

P.A.V. — La viticulture méridionale au sommet, p. 27. — Données statistiques sur les récentes campagnes viticoles, p. 34. — Sombre calcul, p. 77. — Le pourridié, p. 105. — Dans la Légion d'honnour, p. 155. — Election à l'Académie d'Agriculture, p. 156. — Les silences de mars, p. 163. — Des hommes publics, p. 241. — Enfin, une voix..., p. 293.

PRAX (A.). — Fiscalité viticole, p. 69. — Les appellations d'origine, p. 210, 259.

PODRAJANSKY (A.-L.). — Densité de plantation de la vigne, p. 205, 231, 282.

R

RAUTOU (S.) et COGNOT (J.). — Expérimentation sur le Sargho hybride, p. 191.

V

VERGNES (A.) et BRANAS (J.). — Récents progrès dans la fumure de la vigne, p. 78, 135, 201.

VERGNES (A.). — Analyse des résultats numériques d'un essai de fumure sur la vigne, p. 228.

TABLE ANALYTIQUE ET DES MATIÈRES

A

Académie d'Agriculture, p. 156.

Analyse du vin. — Le langage élémentaire de l'analyse courante du vin, p. 96, 108.

Anomalies morphologiques. — A propos des anomalies morphologiques et pigmentaires et de leur transmission sexuée, p. 173, 198.

Apoplexie. — L'apoplexie et les dangers de l'arsénite de soude, p. 46.

Appellations d'origine, p. 210. — Formalités relatives à l'indication de l'année de récolte pour les vins à A.O.G. « Champagne », p. 211. — Les appellations d'origine, p. 259. — Vins à appellation d'origine, p. 286.

B

Baux. — Le Statut des baux ruraux et les preneurs de nationalité italienne, p. 64.

C

Campagnes viticoles. — Données statistiques sur les récentes campagnes viticoles, p. 34. — Campagne 1960-1961, p. 44.

Court-noué. — Sur le Court-noué, p. 265. — Voir *Fasciation.*

Croissance. — Bourgeons à croissance retardée sur les greffes de Carignan d'un ou deux ans, p. 295.

D

Débits de boissons. — Dispositions touchant l'exploitation des débits de boissons, p. 260.

Désherbage. — Trois années de désherbage chimique dans les vignobles du Val de Loire, p. 28.

Droit de reprise. — La notion d'exploitation agricole en matière de droit de reprise, p. 123.

E

Ecoles. — Ecole régionale d'Agriculture de Saintes, p. 214. — Ecole régionale d'Agriculture de Blanquefort (Gironde), p. 237. — Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, p. 287. — Ecole d'Arboriculture fruitière et d'Horticulture d'Ecully, p. 288. — Ecole régionale de Viticulture de Beaune, p. 288.

Ecologie viticole. — Quelques notes sur l'écologie viticole et ses applications dans le vignoble valaisan, p. 251.

Encépagement. — L'amélioration de l'encépagement de cuve, p. 51, 116.

Engrais verts, p. 70.

F

Fasciation et Court-noué, p. 262.

Financement des vins de récolte au cours de la campagne 1960-61, p. 186.

Fiscalité. — Fiscalité viticole, p. 69.

Fumure. — Récents progrès dans la fumure de la vigne, p. 78, 135, 201. — Analyse des résultats numériques d'un essai de fumure sur la vigne, p. 228.

G

Greffage. — Le greffage de la vigne en hiver, p. 66.

Grêle. — Traitement des vignes grêlées, p. 262.

L

Légion d'honneur, p. 155, 236.

Lin. — Peut-on développer la culture du lin à graines dans le Midi, p. 147, 178.

M

Machinisme agricole. — Les tendances du XXXII^me^ Salon de la Machine agricole, p. 87. — Silhouette technique du XXXII^me^ Salon de la Machine agricole, p. 275, 303.

Mérite Agricole, p. 187.

Motoviticulture. — Démonstrations de motoviticulture pour 1961, p. 261.

Mouvement des vins : Novembre-décembre 1960, p. 160.

Mutualité. — Cours de Mutualité et de Coopération agricoles, p. 71.

O

O.I.V. — Prix de l'O.I.V. pour 1961, p. 23.

Œnologie. — Cycle d'œnologie à Bordeaux, p. 125. — Conséquences d'une expérience ratée, p. 257.

Orge. — L'amélioration de l'orge, p. 11.

P

Plantation. — Droits de plantation et pieds-mères, p. 47. — Densité de plantation de la vigne, p. 205, 231, 282.

Pourridié. — Le Pourridié, p. 105. — Traitement du Pourridié, p. 213.

Pulvérisation. — Evolution du problème de la pulvérisation en viticulture. Expérimentation de prototypes de pulvérisateurs pneumatiques. Tests de pulvérisation par avion et hélicoptère, p. 217, 242.

Politique viticole. — Le jus du raisin, p. 15, 62. — La viticulture méridionale au sommet, p. 27. — Sombre calcul, p. 77. — Les silences de mars, p. 163. — Politique viticole, p. 241. — Enfin, une voix..., p. 293.

Q

Quantum. — Hors-quantum et concentration, p. 156.

R

Raisins de table, p. 311.

S

Sevin. — Voir *Tordeuses de la grappe.*

Sorgho. — Expérimentation sur le Sorgho hybride, p. 191.

Stockage. — Conditions optima du stockage des vins en grande masse, p. 17, 37.

T

Taille. — Quelques aspects du mode de conduite de la vigne, p. 3, 58. — Sur le mode de conduite, les vignes hautes et la vulgarisation, p. 46. — Suppression des bras morts, p. 235. — Taille du Cardinal, p. 312.

Traitement de la vigne. – Incidences œnologiques du traitement de la vigne par les spécialités au Carbatène ou voisins, p. 297.

Tordeuses de la grappe. — Sur l'efficacité du Servin dans la lutte contre les tordeuses de la grappe effectuée en 1960, p. 143, 171.

U

Ugni. — L'Ugni blanc, p. 101.

V

Vignoble. — La localisation des vignobles, p. 164.

Viticulteurs sinistrés. — Avantages pouvant être accordés aux viticulteurs sinistrés, p. 235.

Librairie Italienne recherche collection de notre Revue de 1884 à 1956. Faire offre au bureau du Journal qui mettra en relation.

AUTOMOBILISTES !

N'HÉSITEZ PAS à CONSULTER

MONTPELLIER - ACCESSOIRES

7, Avenue G.-Clemenceau — MONTPELLIER

qui vous offre **UN GRAND CHOIX**
aux **MEILLEURS PRIX**

GALERIES PORTE-BAGAGES
HOUSSES intérieures et extérieures — BATTERIES
CHARGEURS d'accus — PLAQUES d'immatriculation
BOITE de SECOURS (éclair.)
ANTIBROUILLARD et AMORTISSEURS

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits de **MANTE & Cie,** et **FRANCE-CITRIQUE**

195, Avenue de la Madrague-de-Montredon, MARSEILLE (VIII^me^)

Tél. 77-68-70 -- Télex 41-860 ETNAM MARSL

Votre vigne MENACÉE

En général, le Mildiou et les Vers de la Grappe se combattent ***séparément...*** mais vous pouvez protéger votre vigne contre ces deux fléaux **en même temps.** Dès que les boutons floraux s'écartent, appliquez un traitement mixte de Dithacuivre + Gésarol.

Dithacuivre + Gésarol en pulvérisation : c'est la solution la plus économique pour défendre la récolte.

FLY-TOX veille sur vos cultures

135

Société " LE FLY-TOX " - B. P. 51 - Gennevilliers (Seine)

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60
Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. à COURT TERME, à MOYEN TERME, à LONG TERME

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux : AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

Charrues Vigneronnes diverses

POUR LA MOTOCULTURE ET TRACTION ANIMALE

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

PREVENEZ ET COMBATTEZ

le MILDIOU

par des **POUDRAGES A SEC**

au Carbonate de Cuivre DÉPLOYÉ **C. C. D.**

12,5 pour cent de Cuivre Métal

Supéractif — Inaltérable — Adhésif

Aucun danger de brûlure

Emile DUCLOS et Cie

31, rue Grignan, MARSEILLE (6me)

Téléphone : 33-32-39

POMMIERS - PÊCHERS

AMÉRICAINS

CYPRES

●

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

MONTFAVET

Tél. : 81.0934 AVIGNON

REVÊTEMENT TECHNIQUE
DE L'INDUSTRIE VINICOLE

PLEXILAC

Protège les Vins

PLEXILAC MONTPELLIER

SOCIETE MERIDIONALE DE LAQUAGE
Chemin des Barques — MONTPELLIER

Engrais Azotés

vigueur

rendement

qualité

Documents techniques gratuits au :

Syndicat Professionnel de l'Industrie

des Engrais Azotés

6, boul. de l'Observatoire, MONTPELLIER - Tél. 72 30-12

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

Gérant de la publication : C. Boulanger. Imprimerie P. DEHAN — Montpellier

Les Engrais **PEC**

vous permettent de résoudre

tous les problèmes de fumure

Rapidité d'action

Présentation parfaite

Équilibre adapté aux diverses fumures.

...et la garantie des POTASSES d'ALSACE

POTASSES D'ALSACE — 1 bis, rue de Verdun - MONTPELLIER

Végétation protégée, grappes saines par:

Ekatox, Miltox, Thiovit

Produits Sandoz SA.
Paris 8e
6, Rue de Penthièvre

SANDOZ

M. P. BERGIER, assistant technique

1, Impasse du Parc-d'Assas, MONTPELLIER (Hérault)

Téléphone : 72 98-13

SULFATEZ avec

CONTRE LE MILDIOU

du premier
au dernier traitement !

ZINEBE
DU
DITHANE AMAC

+

SULFATE
DE
CUIVRE

SULFITAGE et LEVURAGE

sont les deux seules opérations permettant

une **VINIFICATION RATIONNELLE**

SEULES elles donnent

la SECURITE

pour la tenue ultérieure des vins

L'INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN

les pratique sur

650 Caves Coopératives

LABORATOIRES

MONTPELLIER - 18, Avenue F.-Mistral, Tél 72 47-20
BÉZIERS - 14, Place Jean-Jaurès, Tél. 28 43-31
NIMES - 1, Place Duguesclin, Tél. 67 56-09
CARCASSONNE - 32, Rue Aimé-Ramon, Tél. 16-50
NARBONNE - 21, Quai de Lorraine, Tél. 8-39
CAUNES-MINERVOIS, Tél. 9
PERPIGNAN - 43, Rue Grande La réal, Tél. 34 65-18
AIX-EN-PROVENCE - 3 bis, Rue de la République.
BRIGNOLES - Boulevard Raynouard. Tél. 208
VALLON - Ardêche - Tél. 81

contre
mildiou
et
oïdium

CUPROSAN + SOFRIL

le mélange idéal

PECHINEY PROGIL

B. P. 74 LYON - TERREAUX

AGENCE RHODANIENNE / ARGENSON